



# КНАХ

Das Comic-Magazin für junge Sparkassenkunden

# So ein Mist!





# Herzlich willkommen auf der Insel Knax

Wir Knaxianer leben auf unserer kleinen Insel inmitten des weiten Meeres. Keiner von uns weiß genau, wo und wann. Unser Leben ist gar nicht so einfach. Ein fürchterlicher Sturm zerstörte das Auswandererschiff unserer Ururgroßväter und spülte sie an den Strand dieser Insel. Da alle wertvollen Dinge über Bord gingen, mußten unsere Ururgroßväter ganz von vorn anfangen. Vieles klappt aber immer noch nicht so ganz wie es soll und manchmal kommt es auch zu Streitigkeiten. Das müßt ihr bitte entschuldigen.

Herzlichst

Euer Gantenkiel  
(Schreiber)



## Fetz Braun

lebt mit seinen Spießgesellen auf der Burg Fetzenstein. Er ist eitel, verschlagen und nicht abgeneigt, krumme Dinge zu drehen. Aber irgendwo hat er noch einen guten Kern, der ihn manche Dinge wieder einlenken läßt.

## Brunhold

Ist ein heimtückischer, durchtriebener Bösewicht mit ebensolchen gemeinen Ideen. Als rechte Hand von Fetz Braun macht er den Knaxianern arg zu schaffen.



## Didi

Ist ein Pliffikus und hat immer gute Ideen. Die Knaxianer hören auf ihn und betrachten ihn als Partner.

## Dodo

himmelt Didi ein bißchen an und ist außerdem sehr für Süßigkeiten zu haben.

## Nero

weicht Didi und Dodo nicht von den Fersen. Er ist den beiden Freund und Helfer – für Fetz Braun und seine Spießgesellen jedoch ein wahrer Schrecken.



## Backbert und Steuerbert

sind Zwillinge. Sie wohnen in dem alten Wrack des Auswandererschiffes. Das unzertrennbare Gespann lebt von Zimmermannsarbeit und Fischfang. Beide neigen zu vorschnellen Temperamentsausbrüchen, verbergen jedoch unter der rauen Schale einen weichen Kern. Und beide sind die besten Freunde von Didi, Dodo und Nero.

Und diese Knaxianer mischen fleißig mit im turbulenten Geschehen auf der Insel KNAX:



Schankwart Gantenkiel

Walter Wildfang

Pomm-Friedel

Pomm-Fritz

Ambros

Pierre Kattun

Enmerich

Schlapp



















Unglaublich! Die Fetzianer schuften die ganze Nacht durch...

Allez hopp!  
Selten so gern Mist  
gebaut...

Igitt!  
Ich habe die  
Nase voll!



Uaaah!  
Einen schönen guten  
Morgen wünsche  
ich mir!



FLITSCH  
HA HA  
HA  
HO HO  
HO



Nanu? Was machen die  
denn da auf meinen Feldern!?



Weiter, weiter! Kein Fleckchen vom Feld  
darf frei bleiben!



Hähä! Wie heißt es so schön:  
Wo Fetz Braun misten läßt,  
da wächst kein  
Gras mehr!



FLITSCH



Grrr! Hast du immer  
noch nicht die  
Nase voll?

Ach du lieber  
Strohsack...

Hallo? Wer  
spricht da?





Irrtum! So lang sind die Gesichter gar nicht, denn zur Erntezeit...







Ein Jammer!  
Was machen wir bloß?



Ich weiß es! Lade alle unsere Freunde zur  
Ernte ein! Sie kommen bestimmt!

Logisch, daß die Freunde sich nicht lange bitten lassen...



Was für ein  
wunderschöner  
Blumenkohl!

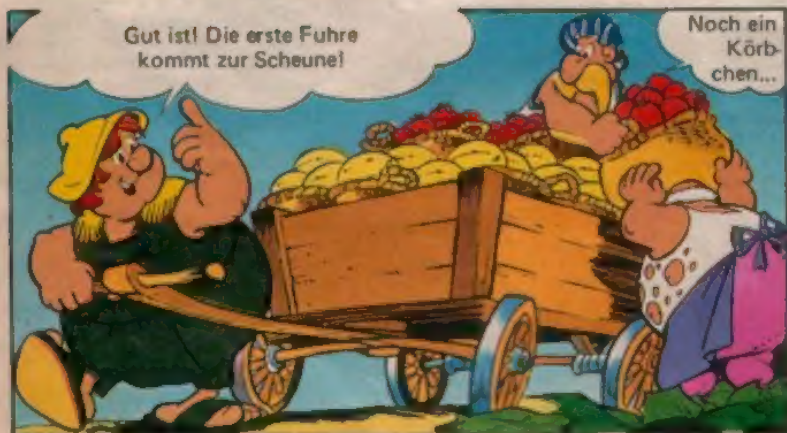
Hihi, wetten, daß  
ich weiß, wie deine nächste  
Kollektion aussieht?

Umpf! Soviele Fische möchte ich mal fangen  
wie der Pomm-Fritz Früchte erntet!

Du alter Naschkater!  
Willst du wohl warten,  
bis wir fertig sind?

Hm, diese  
Ernte ist  
ein Vermögen  
wert!

Das ist wie ein Wunder!  
Ich denk, ich bin  
im Paradies!



Gut ist! Die erste Fuhre  
kommt zur Scheune!

Noch ein  
Körb-  
chen...



Hee, langsam! Da knackt was!







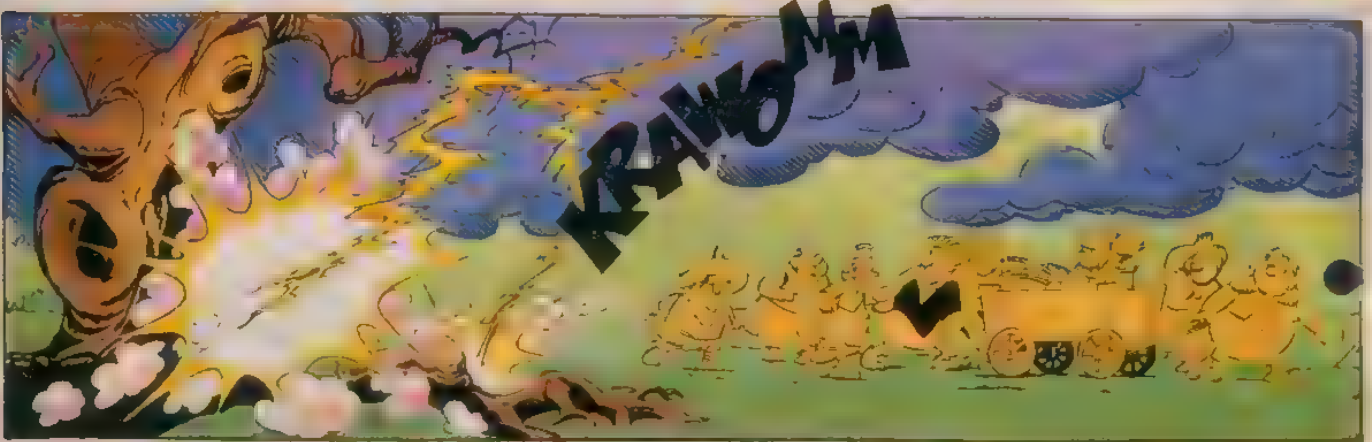
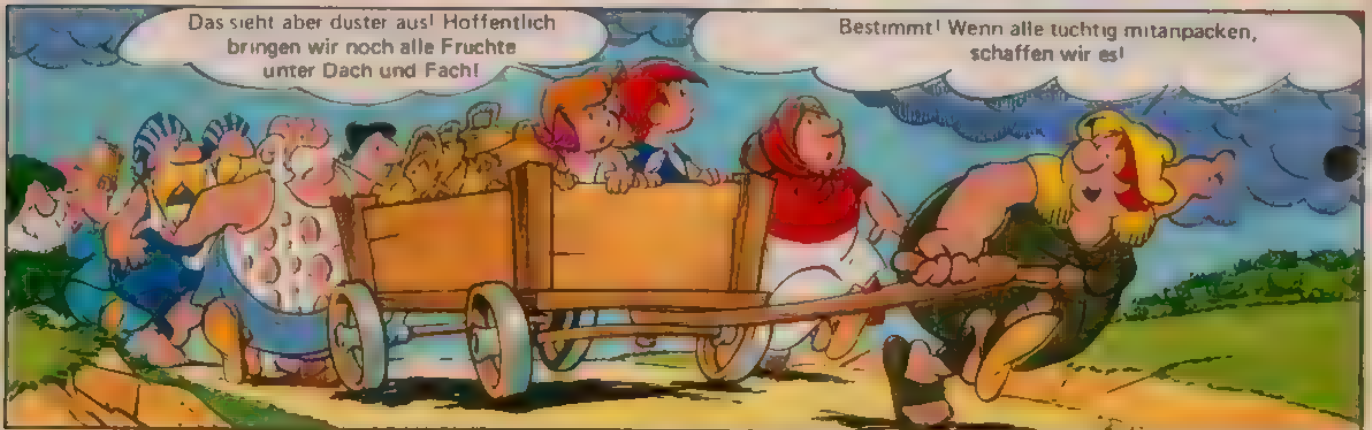
Die Rauber blasen derweil Trubsal und ihre Magen knurren dazu



Zur Geisterstunde sind die Rauber unterwegs



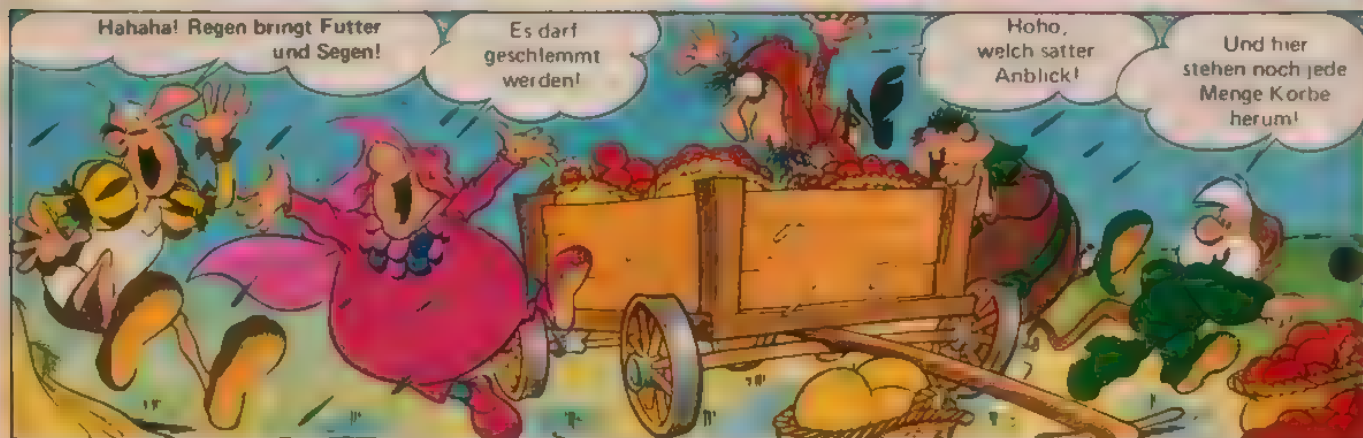














Und in  
Nullkommanix...

Egal!  
Hauptsache kein  
Hunger mehr!

Du sagst es,  
Fetz!

Halt! Halt!  
Nicht so  
hastig!

Da passiert, was schon  
lange fällig war...

KRACK

BREMSEN!

ROMMS!

HAAALT!

ROMBEL

ROMBEL

WOP

ÖRKS!?









ENDE



# Fladenbrot und Pumpernickel

Nur von den Fischen, die Steuerbert und Backbert fangen, können die Knaxioner auch nicht leben. Und ob Walter Wildfang täglich das benötigte Wildbret erlegt, ist nicht immer sicher. Deshalb haben unsere Freunde Pomm Fritz und Pomm Friedel Getreide angebaut. Wie gut, daß sie die Ernte noch retten konnten. Nun können sie Brot und andere leckere Sachen daraus backen und auf dem Markt verkaufen. Und was Fetz Braun angeht: auch er wird sich seine frischen Brötchen kaufen müssen, falls er es sich leisten kann.

## Warum gibt es Weißbrot und Schwarzbrot?

Wie wird eigentlich aus dem Getreide das Brot, das wir jeden Tag essen? Früher mußten die Bauern das Korn mähen, einfahren und mit großen Dreschflegeln dreschen, damit Körner und Stroh getrennt wurden. Heute erledigt das alles der Mähdrescher in einem Arbeitsgang.



In großen Silos wird das Getreide bis zum Abtransport in die Mühle gelagert. Dort liegt es aber nicht nur still, sondern wird durch Apparate gesiebt und gereinigt, getrocknet und gelüftet, damit es nicht schimmelt. Nur das beste Getreide darf für den menschlichen Verbrauch verarbeitet werden. Und das auch nur, wenn alle Fremdkörper wie Sand, Steine, Unkraut und schlechte Körner entfernt worden sind.

Von der Getreidesorte hängt es schon ab, ob wir Weißbrot oder Schwarzbrot bekommen. Weizen wird zu Weißbrot und Roggen zu Schwarzbrot verarbeitet. Es gibt aber auch Mischbrote. Kennst du den Unterschied an den Getreideähren?\*) Zwischen Korn und Brot liegt aber noch eine Zwischenstufe: das Mehl.



## Die Mühle klappert nicht mehr

Beim Spaziergehen können wir einmal versuchen, Getreidekörner zwischen zwei rauen Steinen zu zerreiben. Genauso wurde ursprünglich das Korn zu Mehl gemahlen. Wie lange brauchst du wohl, um deinen täglichen Brotbedarf auf diese Weise zu mahlen? Deshalb ließen die Menschen früher diese Arbeit durch Tiere verrichten. Ein Pferd oder ein Esel mußte dauernd im Kreis gehen und dabei die Mühlsteine drehen, zwischen denen die Körner lagen. An Bächen und Flüssen konnte man die Wasserkraft zum Antreiben der Mühlen verwenden. Die großen

\*) Weizen hat dickere Ähren ohne Grannen (Borsten), Roggen schlankere mit Grannen.

Mühlräder sind oft höher als ein Mensch. Windmühlen mit ihren großen Flügeln kennt man besonders in Norddeutschland und Holland. Auch dort dienen sie aber heute nur noch zur Besichtigung. Moderne Mühlen arbeiten mit elektrischem Strom, der viele Maschinen antreibt. In ihnen wird das Korn zunächst sortiert und gereinigt. Statt der Mühlsteine zerreiben heute Metallwalzen die Körner und befreien die darin enthaltene Stärke von der Schale. Das fertige Mehl wird automatisch nach Sorten getrennt verpackt. Vorher entnimmt der Müller allerdings Proben, um ständig sicher zu gehen, daß das Mehl einwandfrei ist.



## Vom Brei zum Brötchen

Im frühesten Altertum konnten die Menschen das Brotbacken noch nicht. Stattdessen zerrieben sie die Körner nur grob und rührten einen Brei daraus. In heißen Ländern konnte man diesen Brei auf heißen Steinen zu dünnen Fladen backen. Solche Fladenbrote finden wir in manchen Ländern heute noch. Im alten Rom lebte die Mehrzahl der Menschen von Brei und Fladen. Nur die Reichen konnten es sich leisten, den Brotteig mit Hefe oder Sauerteig zu backen, wie wir es heute kennen. Bei Ausgrabungen hat man alte Backstuben und Backöfen gefunden. Der Bäcker ging durch die Straßen und rief seine Ware aus, sobald sie fertig war. Wie man Brot bäckt, zeigt dir ein Bäcker gern in seiner Backstube. Allerdings mußt du schon sehr früh aufstehen, denn zwischen sieben und acht Uhr wollen die Leute ihre frischen Brötchen haben. Dann hat der Bäcker schon drei Stunden gearbeitet. Aber es ist sehr interessant, wie schnell und sauber es in einer Backstube zugeht. Viele Backwaren kommen heute aber auch schon aus der Brotfabrik, wo ein Bäcker eine ganze Reihe von Maschinen bedient und überwacht.



## Jeden Tag ein anderes Brot

Wie lange kannst du jeden Tag eine andere Sorte Brot als Frühstück mit in die Schule nehmen? Einen Monat oder zwei? Oder sogar ein ganzes Vierteljahr? Bei sechs Schultagen pro Woche reicht es für ein ganzes Schuljahr – die Ferien abgezogen. Mindestens 240 verschiedene Sorten Brot gibt es allein in Deutschland. Welches davon schmeckt dir am besten? Schwarzbrot mit guter Kruste? Weißbrot aus dem Toaster? Oder das schwarze Vollkornbrot mit dem lustigen Namen »Pumpernickel«? Es kommt von dem ersten Schwarzbrotbäcker im Jahr 1463, der Nikolaus Pumper hieß und »Pumper Nickel« genannt wurde. Übrigens kann man mit Pumpernickel, Käse, Wurst, Gurken und Tomaten leckere und lustige Türmchen herstellen. Ein Tip für die nächste Party? Guten Appetit!

wenn's um Geld geht... Sparkasse

